

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Variabel proses pembuatan kopi kental manis yang terpilih dari proses optimasi untuk masing-masing faktor adalah perlakuan 2 (10% kopi, 10% gula dan 3% maltodekstrin) dengan nilai kadar kafein 0,47%, total gula 18,1%, total polifenol 724 mg GAE/g, viskositas 13 dpa's dan total padatan terlarut 105°Brix.
2. Uji mutu kopi kental manis juga dilakukan terhadap kadar abu dan kelarutan. Kadar abu kopi kental manis adalah 15,17% dan kelarutan dengan air panas membutuhkan waktu 21,90 detik, sedangkan dengan air dingin membutuhkan waktu 1,04 menit.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian dengan kopi varietas lain sebagai bahan bakunya agar diketahui kandungan nilai gizi yang paling terbaik.

